

# **Das wird Trend: Pizza unplugged mit Top-Weinen**

**Ciccione:**

**Neue und gute Adresse**

**im Frankfurter**

**Bahnhofsviertel**

Das neue Ciccione im Frankfurter Bahnhofsviertel ist weit mehr als nur eine weitere Pizzeria. Zum einen schmeckt die Pizza ganz anders und wird auch nicht wie herkömmlich zubereitet, zum anderen gibt es auch gute, handverlesene und korrekt temperierte Weine. Und gute Gläser von Riedel. In welcher Pizzeria gibt es das schon?



Endlich bewegt sich wieder etwas Positives im lädierten Frankfurter Bahnhofsviertel.

Gegenüber vom Revier-Primus Yaldy hat gerade das Ciccione eröffnet. Andrei Lipan, der das Yaldy mit aufgebaut hat und dort vor allem für die Weine zuständig war, hat sich vis-à-vis selbständig gemacht. Es gibt keine große runde Pizza, sondern kleinere viereckige Stücke, von denen zwei durchaus ausreichen. Ein Segen für alle, denen eine ganze Pizza immer zu viel war. Wenn auch der italienische Name „Fettsack“ (Ciccione) anderes vermuten lässt, so fällt die Pizza viel leichter, luftiger, krosser und weniger käselastig aus. Derzeit gibt es sie in fünf Varianten (5,50 – 7 €), wobei sich die Stücke gut variieren lassen und der Gast die Auswahl zwischen verschiedenen Geschmacksrichtungen hat. Die gefüllte Ripiena mit Mortadella, Mozzarella und Pistazien-Olivenöl ist momentan der Bestseller. Gut ist auch die Rindersalami mit San Marzano Tomaten, Mozzarella und Parmesan. Für Fortgeschrittene zu empfehlen: Pizza mit Pfifferlingen, Sardellen, Kapern, Kirschtomaten und Gremolata.



Die  
eigen-  
tlich  
e  
Überr-  
aschu-  
ng  
sind  
aber  
die  
Weine  
, die  
auch  
jedem  
Resta-  
urant  
gut  
zu  
Gesic-  
ht  
stehe-  
n  
würde

n. Der Spumante Brut „Ombra“ vom Ausnahmewinzer Nicola Gatta aus der Franciacorta-Region zeigt auf ganz individuelle Art Klasse. Feine Perlage, cremige Struktur, Aromen von Äpfeln, Brotkruste und Gebäck. Unfiltriert sowie biodynamisch nach dem Mondkalender erzeugt. Immer eine sichere Bank sind die Champagner von Gimonnet (hier ein Pinot Noir/Chardonnay), die wie ganz selbstverständlich zur Pizza passen. Es stehen aber auch sechs Offerten glasweise parat, die beiden Rosés haben so viel Charakter, dass sie den Sommer und das Essen bereichern: Gris de Grenache von der Domaine de Vigier (saftig und wunderbar trocken) und Rosé von Kampf aus Rheinhessen (auch gut und trocken, aber eher ein Darling für alle). Das kleine Team des neuen Lokals, das weit mehr als eine Pizzeria ist, tritt sehr einsatzfreudig auf, wie man das auch aus anderen

guten Lokalen kennt, hier aber vielleicht nicht erwartet. Bravo! Andrei Lipan hat ein gutes Händchen für Weine und Menschen.



Das neue Ciccione trägt keine korrekte eigene Hausnummer, ist aber dennoch leicht in der Moselstraße zu finden. Yaldy, Miele Wash World und die Fleischerei Göbel liegen gleich gegenüber. Auf der Straßenterrasse erlebt man das Bahnhofsviertel hautnah. Passanten aus hundert

Nationen ziehen vorbei und aus den an der Ampel haltenden Wagen tönt Musik, die man sonst eher weniger hört.

Ludwig Fienhold

Ciccione, Frankfurt, Moselstraße. Mo-Fr. 12 – sold out, 18 – sold out, Sa 17 – sold out, So zu.

Fotos: Barbara Fienhold